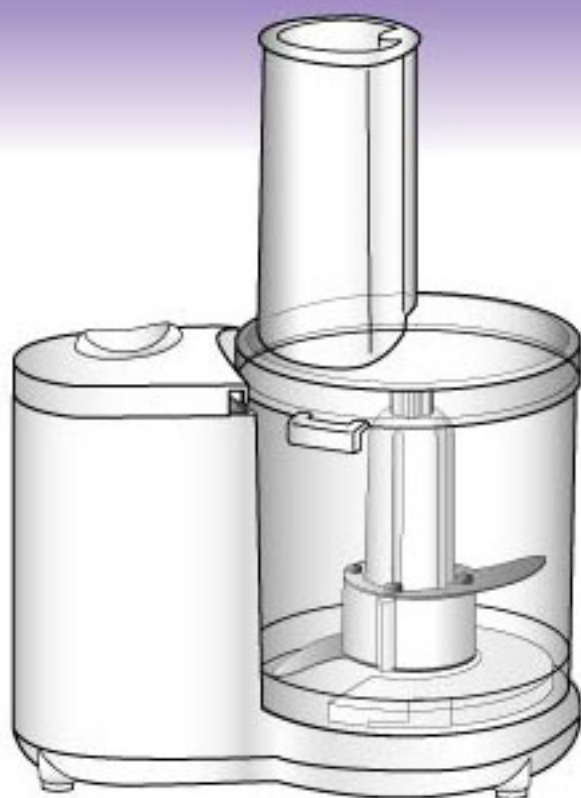
EÜPA

ユーパ

# ミニフードプロセッサー

# TSK-926JS

# 取扱説明書

CONTENTS　目次



●このたびは、当社のミニフードプロセッサーをお買い上げいただきまして 、誠にありがとうございました。

●ご使用前に、この取扱説明書を最後までお読みのうえ、正しい使い方で末長くご愛用ください。

●万一ご使用中、わからないことや不具合が生じた時、お役に立ちます。またお読みになったあとは、大切に保管してください。

燦坤（サンクン）日本電器

# 1.　安全のため必ずお守りください

●ご使用前に、この「安全上のご注意」をよくお読みになって、正しくお使いください。

**警告**　誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示します。

**注意**　誤った取り扱いをすると、人が損害を負う可能性及び物的損害のみの発生が想定される内容を示します。

絵表示の例

⃠記号は、「禁止」（しないでください）を示します。

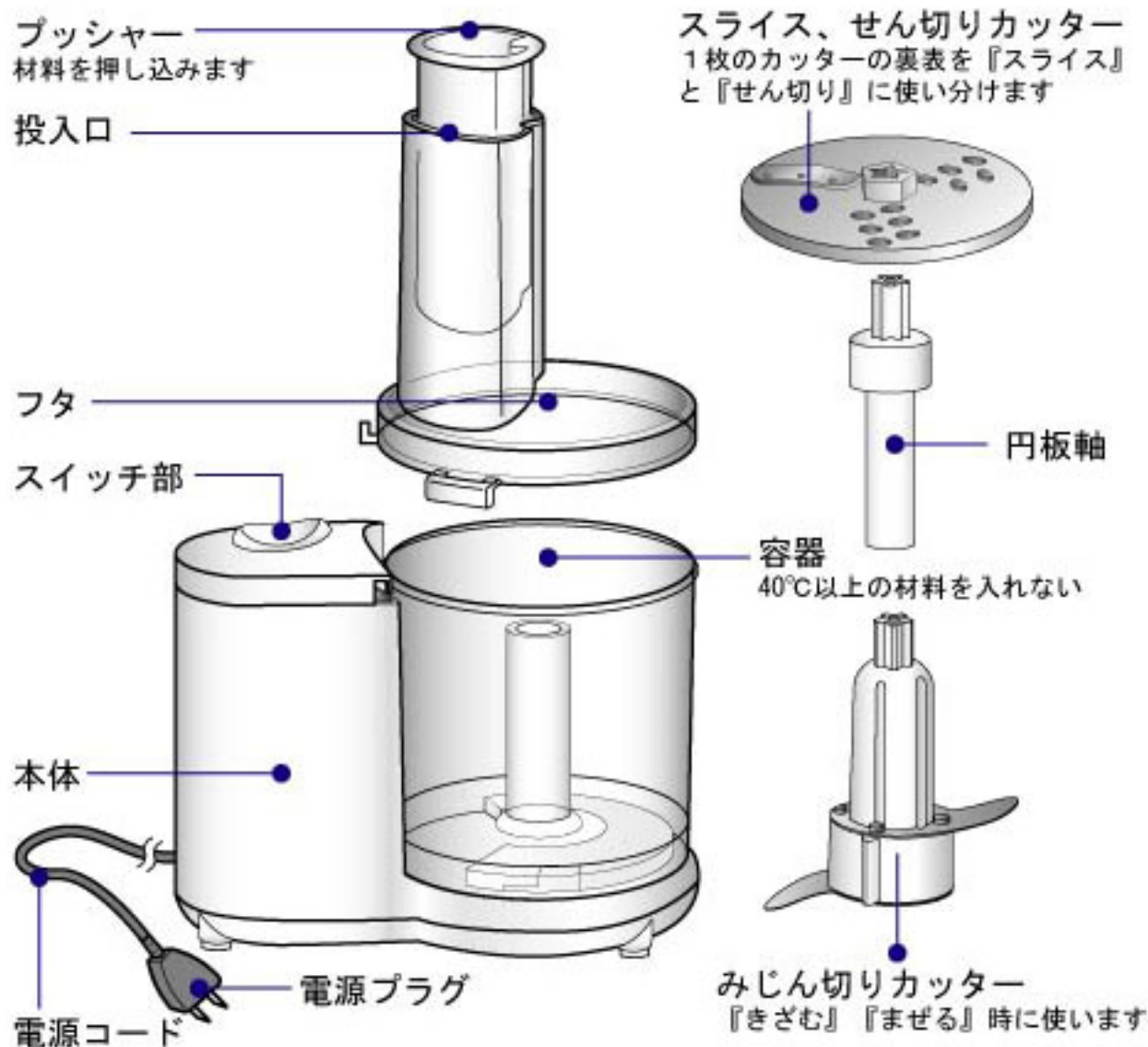
●記号は、「強制」（必ずしてください）を示します。

## ⚠ 警　告

| 内容 |
| --- |
| カッターの、刃の部分には直接手を触れないこと。 |
| 運転中にふたを開けないこと。 |
| 子供だけで使わせたり、幼児の手の届く所で使わないこと。 |
| 修理技術者以外は、絶対に分解したり修理、改造は行わないこと。 |
| 容器および投入口の中に指、スプーン、箸等の調理材料以外のものを入れないこと。 |
| 子供や幼児の手の届く場所には保管しないこと。 |
| 水につけたり、水をかけない　濡れた手でプラグを抜き差ししないこと。 |

## ⚠ 注　意

| 内容 |
| --- |
| スイッチの「切」を確かめてからプラグを抜き差しすること。 |
| 調理材料を取り出す時には、ゴムベラ等で取り出すこと。 |
| 部品の取り付け、取り外し及び、お手入れをする時は、プラグを抜くこと。 |
| カッターが完全に停止するまでは絶対にフタを開けないこと。 |
| 運転中に移動させないこと。 |
| 不安定な所では使わないこと。 |
| 40℃以上の熱い材料は容器に入れないこと。 |
| コンセントからプラグを抜くときはプラグを持って抜くこと。 |
| 使用後は必ずスイッチを切りプラグをコンセントから抜くこと。 |
| 交流電源110V以外では使わないこと。 |
| 電源コードやプラグが傷んだ時は使わない。差し込みのゆるいコンセントは使わないこと。 |
| 材料が多すぎたり、その他の原因で回転が止まった時はそのままの状態で使わないこと。 |
| 電源コードは、傷付けない、加工しない、無理に曲げない、引っ張らない、ねじらない、重い物をのせないこと。 |

# 2.　各部のなまえとはたらき

# 3.　仕　　様

| 電　源 | AC100V　50/60Hz | 消費電力 | 100W |
|---|---|---|---|
| 定格時間 | 10分 | | 温度ヒューズ　130℃ |
| コード長さ | 1.4m | | 重量 約1.36Kg（付属品含む） |
| 本体寸法 | 幅 18.0cm × 奥行き 12.5cm × 高さ 24.5cm | | |

# 4．　このような時には

※ご使用中に異常がおきた時、次の点をお調べください。

| 症　　状 | 考えられる原因 | 処　　置 |
| --- | --- | --- |
| 振動が大きい | 材料の切り方が大きすぎる | 材料を小さくする |
| 回転がおそい | 材料の量が多すぎる | 材料の量を減らす |
| カッターが回らない | 材料の粘りが強い | |
| 異臭が出る | 材料の量が多すぎる | 材料の量を減らしても |
| | 材料の粘りが強い | 出る時は修理に出す |

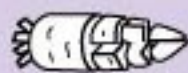
# 5.　材料と調理の例

## みじん切りカッター使用（きざむ・まぜる）

●肉（牛肉・豚肉・鶏肉）
100～200g
・すじを取り除き、2～3cm角くらいに切ります。（鶏肉は皮を取り除いてください）
＊約30～50秒運転。

●魚（白身魚・いわし・えび）
100～200g
・骨・わた・皮を取り除き、2～3cm角くらいに切ります。
＊約15～50秒運転。

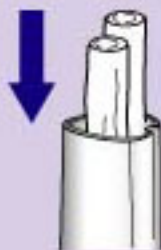
●たまねぎ
50～250g
・2～3cm角に切ります。
＊約10～15秒運転。

●にんじん
50～200g
・皮をむいて2～3cmに切ります。
＊約15～25秒運転。

●キャベツ
50～100g
・芯を取り除き2～3cm角に切ります。
＊約10～20秒運転。

●食パン（６枚切り）
1/2枚～2枚
・柔らかいものを使います。耳をとって6～8つにちぎります。
＊約10～20秒運転。

## スライス／せん切りカッター使用

じゃがいも・にんじん・きゅうり・キャベツ等

●皮をむいてふたの材料投入口（約7cm×3cm）に入るようにあらかじめ切ります。きゅうり等の細い材料は、右図のように短く切り、材料が倒れないように２本並べてセットしてください。

●キャベツのせん切りを行うときは、下図のように葉の方向を合わせて材料をセットし、カッターは必ずスライス面を上にしてお使いください。

上から見てキャベツの切り口が材料投入口の長い方向とそろう様にいれます。

●材料の鮮度などによって出来上がりが変わるときがあります。

# 5. 材料と調理の例

## こんなことができます

### ハンバーグのたね　きざむ、まぜるがいっぺんに…

**材料（２人分）**

| 材料 | 分量 |
|---|---|
| ・牛肉2～3cm角に切る | 150g |
| ・玉ねぎ2～3cm角に切る | 50g |
| ・食パン4～5cm角に切る | 15g |
| ・卵 | 1/2個 |
| ・スパイス類　塩 | 少々 |
| こしょう | 少々 |
| ナツメグ | 少々 |
| オールスパイス | 少々 |

**作り方**

・パンと玉ねぎを下にして（軽い物ほど下）肉と卵、スパイスを入れます。
・約15秒かくはんし、一度ゴムベラで上についた材料をならして再度約5秒かくはんします。

＊調味料はお好みにあわせて加減してください。

### いわしのすりみ　早くてラクラク、後始末もカンタン…

**材料**

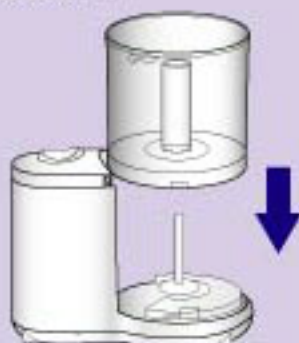
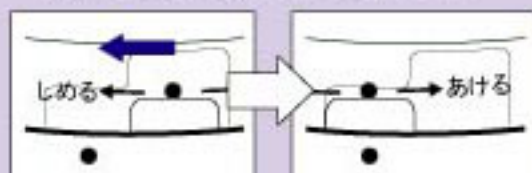
| 材料 | 分量 |
|---|---|
| ・いわし | （正味）200g |
| ・みそ | 20g |
| ・みりん | 大さじ1 |
| ・片栗粉 | 小さじ1 |
| ・塩・しょうが | 各少々 |

＊調味料はお好みにあわせて加減してください作り方

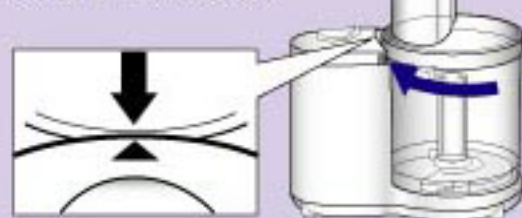
**作り方**

・いわしのうろこ・頭・内臓と骨をいわしのうろこ、頭、内臓をとり、水洗いして骨を取り除き、3つくらいに切ります。
・みじん切りカッターを使います。材料を全部入れ、ようすを見ながら約15～30秒かくはんします。

# 6. 本体と容器のセットのしかた

**1.** 本体と容器の●印をあわせて下図のようにおきます。

**2.** カチッと音がするまで容器を左に回し、●印を会わせます。
（容器のセットについてのご注意）この製品は運転中に容器が緩まない様にする為にセットが堅めになっていますので容器の取手を持って両手で強く回して下さい。

**3.** 完全にセットできたか、容器の取っ手を持って本体を持ち上げて確認してください。容器と本体がピタリと一体になってない時はセットが不十分ですから、もう一度最初からやり直してください。セット後に使用されるカッターを取り付けてください。

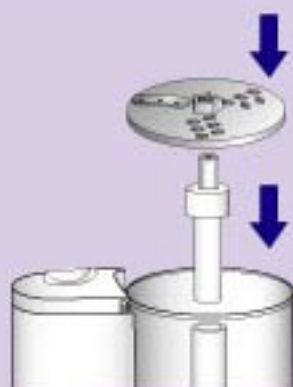
### フタのセットのしかたとはずし方

フタを容器に図のようにセットしてください。
1. フタのロック部を矢印の方向にカチッと音がするまで回してください。
2. フタの矢印を本体の矢印を合わせることを確認してください。スイッチボタンが使用可能な状態になります。

# 7. 「スライス」「せん切り」の手順

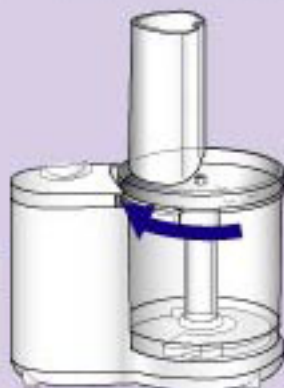
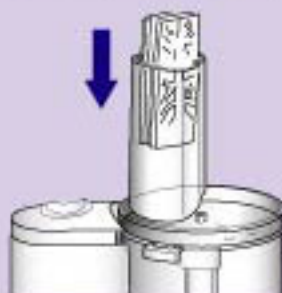
## 1. カッターをセットします。

●円板軸を容器の中央にセットします。カッターと円板軸上部の☆型の凸部がかみ合っている事を確認してください。
●カッターに表示されている切り方の、使いたい面を上 にして、円板軸に乗せます。

| ⚠ 警　　告 |
|---|
| ●刃の部分には触れない。 |

| ⚠ 注　意 |
|---|
| ●カッターは下まで確実にはめ込む。 |

## 2. カッターをセットし、フタを乗せます。

●フタを押した状態でプラグをコンセントに差し込むと、スイッチが入りますのでご注意ください。

| ⚠ 注　意 |
|---|
| ●カッターは下まで確実にはめ込む。 |

## 3. 投入口に材料を入れ、電源プラグをコンセントに差し込みます。

| ⚠ 注　意 |
|---|
| ●投入口に手や指、棒等を入れない。<br>●フタを乗せてから、電源プラグをコンセントに差し込む。 |

## 4. 材料をプッシャーで押さえながらスイッチ部を押します。

## 5. 電源プラグを抜き、カッターを外して材料を取り出す。

| ⚠ 注　意 |
|---|
| ●調理が終わったら電源プラグをコンセントから抜く。<br>●材料を取り出す時はゴムベラ等を使う。 |

# 8. 「きざむ」「まぜる」の手順

1. みじん切りカッターをセットし、材料を入れます。
●材料が多い時は、何回かに分けます。
●カッターは、つまみを持って軽く左右に回しながら下まで入れます。

⚠ 警　告
●刃の部分に直接ふれない。
●液体は水位線以上入れない。
●40℃以上の熱い液体を入れない。

2. フタを乗せ、セットしてから電源プラグを、コンセントに差し込みます。
●フタを押した状態で電源プラグをコンセントに差し込むと、スイッチが入りますのでご注意ください。

⚠ 注　意
●フタを乗せてセットしてから電源プラグをコンセントに差し込む。

3. スイッチ部を押してきざみます。

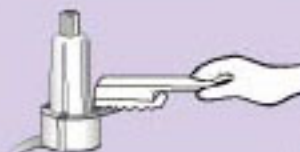
⚠ 注　意
●カッターが回らない時は、材料を減らす。
●電源プラグをコンセントに差し込んだまま、容器の中に手を入れない。

4. 電源プラグを抜きカッターを外してから材料を取り出します。

⚠ 注　意
●カッターがついたままの容器の中に手を入れない。
●調理が終わったら電源プラグをコンセントから抜く。
●材料を取り出す時はゴムベラ等を使う。

# 9. お手入れの仕方

**カッター類**

ぬるま湯を流しながら、ブラシなどを使って洗います。洗った後よく水切りをしてください。

⚠ 警　告
●刃の部分に直接ふれない。
●金属ボールなどにぶつけない。
●漂白剤を使わない。

**容器、ふた**

スポンジに中性洗剤をつけて洗います。

⚠ 警　告
●金属たわし、磨き粉を使わない。
●熱湯で煮沸消毒しない。
●火で乾燥しない。
●食器洗い乾燥器や食器乾燥器は使わない（樹脂部分が変形する原因となります）。

**本　体**

湿ったふきんなどで拭きます。

⚠ 警　告
●水洗いはしない。
●シンナー、ベンジン、ナイロンたわし、磨き粉を汚れ落としに使わない。

# 10. アフターサービスについて

1. 保証書は必ず「お買い上げ年月日」と「販売店名」等所定事項の記入及び記載内容をご確認のうえ、お買い上げの販売店からお受け取りいただき、記載内容をよくお読みのあと、大切に保管してください。

2. 保証期間は、お買い上げ日から1年間です。保証期間中に修理を依頼されるときは、お買い上げの販売店まで保証書を添えて商品をご持参ください。保証書の内容に従って販売店で修理いたします。

3. 保証期間経過後の修理についても、お買い上げの販売店にご相談ください。修理によって、機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。

4. この製品の補修用性能部品の最低保有期間は製造打切後５年です。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5. 製品に異常のある場合には、お客様ご自身で修理されたり、手を加えたりすることは危険です。絶対にしないでください。

6. アフターサービスについてご不明な点は、お買い上げの販売店、または当社ご相談窓口にお問い合わせください。

## ご相談窓口

お買い物相談やお取扱方法についてのご相談、及び修理サービスのご案内は（受付時間：平日９時～１８時）

フリーダイヤル

サン クン ユー パ

**0120-309-408**

ユーパ

**EUPA**


サンクン
燦坤日本電器株式会社

日本本社：〒101-0021 東京都千代田区外神田6-5-12 偕楽ビル 8F TEL：03-3837-8331~5
札幌営業所：〒060-0042 北海道札幌市中央区大通西6-6-9 クリーンハイツ 805 TEL：011-222-0506
仙台営業所：〒980-0802 宮城県仙台市青葉区二日町6-23 第2シャンボール 204 TEL：022-713-0288
名古屋出張所：〒481-0033 愛知県西春日井郡西春町西之保犬井82　サンチェリイマンション西春 302 TEL：0568-24-2114
大阪営業所：〒556-0005 大阪市浪速区日本橋4-5-11椿本ビル2F TEL：06-6630-5160
岡山出張所：〒700-0916 岡山県岡山市西之町9-117　カーサU 102 TEL：086-241-2349
福岡営業所：〒812-0011 福岡県福岡市博多区博多駅前4-21-11 福岡トレードセンタービル 301 TEL：092-415-6804
日本工場：〒669-4324 兵庫県氷上郡市島町上垣1008番1